

**НАШІ  
СТРАВИ**

Н А Ш І            С Т Р А В И

Збірка приписів на страви й печиво.

На доручення Булави Кр. Командантки  
Пластунок

зібрала Олена Савиц.

Баварія 1947.

Ціна РМ:

A. HOSOKAWA, JAPAN.

1906-1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907

1907



## З М І С Т :

|                             |       |    |
|-----------------------------|-------|----|
| 1. Вступні заваги           | стор. | 2  |
| 2. Борщі і юшки             |       | 4  |
| 3. Додатки до юшок          |       | 11 |
| 4. Соси до м'ясива          |       | 13 |
| 5. М'ясиво                  |       | 17 |
| 6. Городина                 |       | 35 |
| 7. Салати                   |       | 38 |
| 8. Маринати                 |       | 40 |
| 9. Страви з муки і городини |       | 43 |
| 10. Печиво                  |       | 57 |
| 11. Торти                   |       | 67 |



Видарчи цю малу збірку приписів на страви і печиво знаємо, що для нормальних, спокійних часів у ній рішуче замало різноманітності й вибагливості в приписах. Однак відносини не дозволяють при теперішніх загальних життєвих обмеженнях видати щось більшого й повнішого. Думаємо однак, що і цих кількадесять приписів буде великою поміччю у веденні господарства та приготуванні щоденних страв.

Приписи подавані в більшості в такий спосіб, якби нам тепер в нашій "лягровій" дійсності не бракувало усіх потрібних додатків до страв, як сметани, масла, овочів, тощо. Однак ми хочемо думати, що це хвилева ситуація та що прийде час, що наші господарині для провадження здорової і смачної кухні будуть мати все під рукою.

Доби однак все навіть в теперішніх відносинах можна було користати з приписів, подаємо нині ряд зауважень, які просимо взяти до уваги і вміру потреби заступати konieczні додатки до страв існуючими, адарчи собі рівночасно справу, що смак так приготованих страв не може бути ніколи без закиду.

Рівночасно старались ми уживати українських назв на страви і печиво, які може не будуть усім зрозумілі, бо досі часто вживали ми слова, згл. назви льокальні, часто запозичені в чужих сусідських словниках. Тому подаємо тут ряд мовних пояснень, які треба перед уживанням приписів уважно прочитати.



## I. Уваги:

Замість яєць можна з успіхом уживати яєчний порошок у такому відношенні - на одно яйце треба взяти одну ложку порошку і дві ложки молока або води.

Спорошковане молоко можна уживати майже всюди там де має бути коров'яче - розвести водою у відношенні 12 ложок стятих на літру води. Найважливіше, щоби молоко-порошок вкинути на воду і збивачкою добре розбити.

Сметану заступаємо підмінкою з молока і муки, вершки плинним молоком з бляшанки.

Чеколяду - какао.

Спорошковану сою, чи т.зв. фосфатину, можна уживати до мучних страв і печива, додаючи до муки. Найкраще приймає її тісто, роблене з картоплів прим. пальчики.

## II. Мовні уваги:

Р о с і л це плин з квашених огірків. Коли буває називають м'ясну в'язку росолом - це польонізм.

Л о к ш и н а це дрібно порізане і сушене тісто уживане до м'ясної в'язки. Слова макаран по укр. уживається лише для зазначення італійських макаронів.

С о л о н и н а це засолене свиняче м'ясо.

С а л о це те, що поляки називають солониною.

З д о р це те, що поляки називають салом.



Я л о в и ч и н а -це те, що у нас неправильно називають во-  
ловим мясом.

В е р г у н и - це старе слово уживане по цілій Україні, по-  
ходить від слова в е р г а т и в товщ. По польськи хрусти, по  
московськи хворост.

В е р ш к и -те саме, що по пол. съметанка, по моск. слівки.

Б л и н ч и к и -те, що по пол. налєсьнікі, по моск. паліснікі.

П а п у ш н и к - українська назва на тісто, що зветься по  
пол. баба, по моск. баба. Несолодкий папушник зветься паскою.

В а р е н и ц і -по пол. і по моск. лазанкі.

Г о р о д н а - те, що по пол. ярина. У нас ярином звуть вес-  
няні засіви.

Б р у с л и н и -це ягоди подібні до чорниць, але червоні.

С у н ц і - те, що по моск. земляніка.

П о л у н ц і -те, що по пол. трускавки, по моск. клубніка.

Г а р б у з - те, що по пол. диня. 6 гарбузи пашні для худоби  
і менші, солодші для людей.

Д и н я -те, що називають мельоном. Їсться сиру з цукром, се-  
редина ховтава.

К а в у н -те, що по моск. арбуз, по пол. кавун, в середині мя-  
сиво червоне.



## Б О Р Щ І І В У Ш К И

/припис на 6 осіб/

### 1. Український борщ з мясом.

1 кг. мяса /свинини, яловичини, баранини або дробу/ залити 3 л. води, додати склянку наніч намоченої фасолі, 2 цілі буряки, 1 моркву, 1 селеру, 1 петрушку, 1 пору, 1 калярепу, посолити і варити протягом 1 1/2 години. Потому додати трохи маткованої солодкої капусти, 5-6 картопель, 6-8 помідорів, варити ще пів години аж все змякне. Перетерти через друшляк помідори, накрити варену городовину. Заквасити яблуками або вишнями, квасним борщем або оцтом. Додати потовчене сало з цибулем і часником. На тарілках можна заправити сметаною.

### 2. Борщ з грибами і вушками.

До 3 л. води дати різну городину і 2-3 цілі буряки, посолити і варити поки змякне. Осібно зварити шмечко або більше сушених грибів. Вибрати гриби, змолоти, додати присмаженої цибулі, соли, мелених сухарів або одну зварену бараболу. Замісити тісто як на вареники, викроїти маленькі кружечки, наповнити грибами і зробити маленькі вареники, слухавки або ріжки разом. Смак з грибів вляти до борщу, дати квасу з буряків, нехай закипить. Додати малу засмажку з масла і муки, або кундук свіжого



масла. Заварити ~~осібно~~ вушка і подавати разом з борщем. Можна порізати тех дрібно зварені в борщі буряки.

### 3. Борщ без мяса, забілений.

До 3 л. води дати дрібно порізану 1 петрушку, 1 моркву, 1 пору, 1 салеру, 2 буряки, 1 склянку на ніч намоченої фасолі, посолити і варити 1 годину. Потому додати порізану капусту, 5-6 картопель. Як картопля змякне заквасити буряковим квасом або яблуками, цитринним соком, вишнями, огцом. Зробити засмажку з цибулі, масла й муки. Як все разом закипить - забілити сметаню або молоком.

### 4. Борщ з кропиви.

На виварі з кісток зварити порізану городину і 5-6 картопель. Молоду кропиву перебрати, опарити, посікти, підсмажити на товщі, додати ложку муки, розвести вишню і все перелити до приготованої решти вишки. Заквасити сметаню або огцом. Подавати з окремо звареним ризом, або тістом /докшином/, або яйцем звареним на твердо. Можна заквасити і сироваткою.

### 5. Холодний боц.

Нарізати зеленої цибульки, посолити, додати кропу, кілька листків салати, кілька свіжо порізаних гірочків, кілька порізаних зварених на твердо яєць, порізану печену телятину, або рибу, залити це



все хлібним квасом, заправити сметаною або молоком, посолити і подавати холодне.

Сирівець /хлібний квас/: сушений, аж прирумянений чорний хліб /можуть бути скравки з хліба/ залити холодною перевареною водою, додати дрібку дріжджів, або кусник кислого тіста, поставити на кілька днів в тепле місце, щоби скисло. Тримати в холоді.

#### 6. Юшка з мяса.

Мясо до юшки т.зв. крижівку залити зимною водою і варити поки не покажеться шумовиння; зібрати його, дати всь городину /петрушку, моркву, цибулю, селеру, калярєну/ кілька фасоль, 2-3 грибочки, зелену петрушку і кріп, а при кінці волоської капусти /кель/. Все варити 2-3 години. Щоби юшка була добра треба на 2 1/2 л. води дати 1 кг. мяса. Подавати з осібно вареною локшиною, рижом, манною, лляним тістом.

#### 7. Юшка з квасцю.

Дві змені зеленого і перебраного квасцю посікти, отушкувати на маслі, трохи посолити, щоби не стратив коліру. Залити виваром з кісток, заправити сметаною розбитою з мукою і заварити. Подається з яйцями звареними на твердо, або з окремо звареним рижом.



#### 8. Ъшка огіркова.

2-3 квашені огірки покрити в кістку /обібрати з лупини/ і варити у виварі з кісток і мяса, додавши трохи масла. Як огірки м'яккі, заправити ѡлку сметанов з муков й заварити. Як мало квасна додати огіркового росолу.

#### 9. Ъшка зі свіжих грибів.

Зварити ріжну городину, посолити і приперчити. Осібно стушкувати покритені свіжі гриби на маслі з цибулею. Залити грибки ѡшков з городинов, заправити сильно прирумяненою засмажкою і зварити.

#### 10. Ъшка з риби.

Наставити ріжну городину і коріння, як городина зварена вложити рибу /найкраще річну/ або самі рибячі голови, ікру і молочко і варити на вільнім вогні під покривкою 20 хвилин. Потім смак переділити, додати засмажку, заварити і вкинути зменю дрібно накришеної зеленої петрушки. До цієї ѡшки можна зробити класочки з рибного молочка.

Робиться так: посічи дрібно рибне молочко і печінку. Окремо засмажити на маслі пів тертої на терці цибулі, втерти пів ложки масла з двома жовтками на піну, додати молочко і цибулю, піну з двох білків і зменю мелених сухарів. Вимішати і класти галушечки в скріп, як розпливаються, додати ще сухарів, як сплинуть виняти і обережно дати до риб. ѡшки.

### 11. Помідорова юшка.

Розварити 8-10 стиглих помідорів, перетерти їх через друшляк і влити до вивару з кісток і городини. Забілити сметаню або молоком з мукою, посолити і подавати з рижом, або тертим тістом. Якщо немає кісток, можна робити засмажку.

### 12. Грибна юшка.

Сушені грибки намочити в теплій воді, вимити, залити водою або виваром з кісток, додати різної, порізаної городини і варити годину. Як грибки м'яккі, дрібно їх пошаткувати і дати знова до юшки. Зробити засмажку і подавати з рижом, кашкою, лятим тістом. Можна теж зробити з грибків вушка. Як є сметана, заправити на тарілках сметаною.

### 13. Юшка з городини.

До вивару з кісток додати порізану всяку городину, зелену петрушку, зелену цибульку. Все варити протягом години. При кінці додати порізану картоплю і каліяфiori. Зробити засмажку або підбити жовтком і сметаною.

### 14. Куліш з городиною /крупник/.

На товщі прирум'янити порізану цибульку, додати туди всяку горо-

дину дрібно порізану, стушкувати, залити водою або виваром з кісток. Варити годину, засипати ячмінними крупами /або пшоном, рижом/ і варити ще пів години. Забілити молоком або сметанов.

#### 15. Куліш без городини.

Окрім засипати гречаном кашу /горнятко круп на 3 л. води/. Як готове, дати свіжого масла і посолити до смаку.

#### 16. Нирківка /россільник/.

Зварити вивар з кісток, нирки і горсину. Додати порізані на шматочки квасні огірки, переварити, додати засмажку, дрібно порізану нирку, посолити і залити сметанов.

#### 17. Горохівка або фасолянка.

На ніч намочити перебраний горох. Рано залити виваром з кісток або водою, дати городину і варити 2 години. Як горох готовий, можна його перетерти через друшляк. Зробити пасмажку з масла, цибулі і луки. Горох дуже смачний з вудженою свинятиною і чесноком. До горохівки підходить хліб порізаний в кістку і прирученений на товщі.

До фасолянки затирка /мука замішана з яйцем і водою, дрібно пошнана/.



### 18. Капусняк.

~~Квашену~~ капусту /якщо дуже квасна/ перемити водою через друшляк/ залити виваром з кісток або варити разом із товстим мясом. Дати накришеної цибулі і варити 1 1/2 - 2 год. Як готовий додати засмажку. Подавати з картоплею.

### 19. Картоплянка з тістом.

Дрібно накришену городику варити пів години, додати порізану картоплю, варити ще 15 хвилин, додати затирку, заправити салом з цибулею.

### 20. Вірменська вшка.

6 шт. цибуль, 2 головки часнику порізати, ступкувати на маслі, залити 6 скл. води, дати 10-12 гвоздиків, 2 лаврові листки, 5-6 англ. перчин. По 10 хвилинах варення відставити і заправити 1 скл. сметани або молока з 4 жовтками або 2 ложками яєчного порошку, посолити і подавати з грінками.

### 21. Клеїк для хворих.

Клеїк можна робити або з круп ячмінних, вівсяних і з рижу. Пів літри круп опарити окропом і варити найкраще в кам'яній посудині, щоб не припалювалася. Води налити стільки, щоб добре накрила крупки. Як закипить дати пів ложки масла і варити часто

мішати. Як каша зварена, перетерти через сито, посолити до смаку і додати ще ложечку свіжого масла, вже не заварюючи.

## 22. Молошні юшки.

На гаряче молоко можна вкинути галешечки зроблені так, як до юшки кладені ложкою або французькі. Можна теж робити звичайну за- тирку. Робиться так: замісити горнятко муки з одним яйцем а як немає, то з водою, тісто поціпати або посікти і вкинути на кипяче молоко.

Молошні юшки бувають теж і з кашою або гриском.

## 23. Овочеві юшки.

Блука, сливи, вишні, груші чи малини зварити, перетерти через друшляк, додати цукру, заправити сметаню або молоком з мукою. Дати для запаху цитринової шкірки. Подавати теплу або зимну з тісточками або грінками з булки.

### Д о д а т к и д о ю ш о к .

## 24. Французькі галушечки.

Втерти 2 ложки масла на піну, обити 4 жовтки, додавати потрохи муки /10 дкг./ і піну, вимішати, посолити і класти ложкою у окріп. Подавати до вивару м'ясного або юшок. Замість муки можна давати пшеничний грисок. З гриском тісто має бути густіше.

## 25. Галушечки з печінки.

Посіяти дрібно телячу печінку, вбити два жовтка і 1 ціле яйце, 1/2 ложки масла, розтерти добре, додати піну і 2 ложки мелених сухарів, соли перцю, вимішати і кидати ложкою на окріп.

## 26. Мокшина до м'ясної в'шки.

Замісити тісто на цілих яйцях досить твердо. Розкачати дуже тоненько, притрусити мукою і залишити, щоб висохло. Потому звинути у валки і дрібно порізати, розтрясти, як висохне вкинути у окріп. Прикрити, як виплине на поверхню води вибрати на друшляк. Щоб не зліпилося, треба негайно давати до в'шки, або скропити товщом, або перелити змороженою водою.

## 27. Терте тісто.

Замісити кватирку муки з 2 жовтками, посолити. Тверде тісто стерти на терці, як висохне вкинути до киплячої в'шки або бульйону.

## 28. Лляте тісто.

Разбити в горнятку 2 яйця й ложку води, досипати три ложки муки, щераз добре вбити і лляти тоненькою струєю до киплячої м'ясної в'шки.



### 29. Риз до бульйону.

Сполоскати теплою водою риз і поставити варити. Додати ложочку масла, посолити і залити горячою водою і варити накритий аж зникне. Уважати, щоб не розварився. Подавати до вшок. Можна перелляти зинною водою, щоб не склеївся.

## С О С И д о М Я С И В А .

### 30. Сос хрінний.

Чисто очищений і сполоканий хрін втерти на терці, посипати ложочкою цукру, дати кавалок масла і посолити. Залити сметаною або мясною вшкою і заварити.

### 31. Сос з цибулі.

Дві цибулі ступкувати на маслі, щоби стали м'яккі і далися перетерти. Зробити рушину засмажку, розвести мясною вшкою, або водою, додати перетертую цибулю, трошки соли, цукру і оцту, заварити і подавати до мяса.

### 32. Сос огірковий.

Пообирати два квашені огірки, покрити або порізати на пластинки і зварити в мясній вшці. Окремо зробити білу засмажку, розвес-

ти її сметаню і влити туди огірки з маслом і щерез заварити.  
Як сас мало квасний, підлити росолом і додати трохи цукру.

### 33. Сас часниковий.

Зробити засмажку, додати дрібно порізаний часник і пів цибулі,  
трохи прирум'янити, залляти водою і заварити, посолити і закваси-  
ти ложечкою оцту.

### 34. Сас з кропу.

Сполоскати молоденький кріп, порізати дрібненько, додати до зас-  
мажки, залляти сметаною, посолити і заварити.

### 35. Хрін з оцтом.

Стерти хрін, поляти оцтом, посолити і подукрувати.

### 36. Бурячки до мяса.

Необирані буряки, обмиті, варити аж зникнуть. Пообирати, покроїти  
на тонкі платочки, стерти хрін і перемішати з бурячками. Перева-  
рити одет з цукром, поляти бурячки, посолити і посипати кміном.  
Зложити до слоїчка і подавати до мяса.

### 37. Сос грибний.

Зварити сушені гриби, вибрати на стільничку і порізати дрібно. Зробити засмажку з масла, муки і цибулі і залляти смаком з грибів. Заправити сметаню, посолити і подавати до м'яса. Свіжі гриби на сос не треба варити, тільки стушкувати з маслом і цибулькою, а змякнуть, посипати мукою і залляти сметаною, заварити і подавати до м'яса.

### 38. Сос помідоровий.

Виполоскати кілька помідорів і варити. Коли змякнуть, перетерти і додати засмажки та заправити сметаною.

### 39. Сос майонезовий.

На 6 жовтків треба 12 ложок доброї, свіжої прованської оливи. Вбивати по одному яйці, вкидати жовтка до камяної ринки, вбивати тріпачкою, вливаючи тонкою струєю оливу, скроплюючи кілька разів цитриновим соком. Як всі жовтки вкинені, сос треба посолити, поперчити /білим перцем/, додати на кінець носа цукру і відставити на зимне місце або на лід. Успіх в роботі залежить від якості оливи і яєць і відповідного огріття в часі роботи. Оливу і яйця треба огріти заки робиться сос. Щоби сос не зварився і не поділився, треба щораз скроплю-



вати цитриновим соком. Не можна дати забагато оливи. На оден жовток найбільше 2 ложки оливи. Подається до риби і дробу.

#### 40. Сос майонезовий з варених яєць.

Зварити на твердо 4 яйця, вистудити в зимній воді, щоби жовтки стали крижкі. Потім пообирати з шкоролупи, відділити білок, жовтки перетерти через сито, вбити до них 4 сирі жовтки, втерти разом валком, макогоном, вливаючи тонкою струєю 12 ложок оливи, терти так довго, аж сос збіліє і згусне. Вкінці витиснути цитрини до смаку, посолити, поперчити і поставити в холодне місце. Подається до риби і дробу.

#### 41. Сос майонезовий до вудженин.

6 яєць зварити на твердо, вибрати жовтки, перетерти через сито, потім втираючи вливати 6 ложок оливи і добре втерти, додати 2 ложки муштарди, трохи соли, перцю, цукру і оцту до смаку, вимішати добре. Вкинути жменю трембульки. Подається до вудженин і зимного м'ясива звичайно на Великдень.

#### 42. Мочені бруслини.

Добре вимиті і перебрані бруслини залити перевареним, холодним сиропом, беручи на один кілограм ягід 15 дкг. / 9 стятих ложок /

цукру і води стільки, щоб накрили ягоди. Можна додати до сиропу ще цинамону і гвоздиків.  
Брусини в сиропі переховуються добре і довго, уживають їх як салату до мяса чи картопель.

## М Я С И В О .

### 43. Печеня з яловичини з городиною.

Кусень зразівки побити, нашпікувати салом і посолити та відставити на годину. Після того покласти в гарячий товщ і зарум'янити з обох боків. Додати дрібно порізану городину, цибулю, кільця лаврових листочків, англ. перець, 2 ложки оцту, 2 ложки спирту і квартку вивару з мяса або води. Все це разом тушкуювати з мясом 3-4 години, щоб не пригоріло. Як змякне, посипати мукою, зарум'янити, підляти виваром і заварити сос. Мясо покроїти, сос перетерти через ситко і полляти мясо. Подавати з картоплями, макаронами чи локшиною. Можна подавати і зимне.

### 44. Печеня з яловичини зі сметаню.

Кусень зразівки побити і посолити. До ринки дати товщ і цибулю /порізану/, мясо підляти кількома ложками води й варити під покришкою. Як змякне і зарум'яниться, посипати ложкою муки, підрум'янити, залляти зимною водою, заварити і подавати з картоплею або бурячками. Можна заправити сметаню.



#### 45. Яловичина з вшк.

Це найчастіша і найскромніша страва, хоч подається теж на найбільш вибагливих прийняттях. Щоби м'ясо було смачне треба передовсім взяти відповідне до цієї цілі, найкраще крижівка. Далше належить його добре потовкти і вкинути у окріп, щоби відразу всі соки стялися і залишилися в м'ясі, хоч м'ясу вшку заливається звичайно холодною водою. Тоді треба вшку засмажити виваром "Магі", бо вона буде менш поживна. Варити м'ясо так довго, аж буде м'яке /около 3 години/. Виняти, порізати на тонкі пласти, прибрати городину і картоплю, особно подати бурячки в оцті, хрін, або соси.

#### 46. Бефштик.

До всіх бефштиків уживається тільки полярдиця /філе/ з яловичини. М'ясо з полярдиці пократити на грубі кусні, побити легко на круглі кусники. Дати на гарячий товщ і посолити. Зарум'янити з обох боків на сильнім огні і подавати з картоплею і хроном.

#### 47. Бефштик з цибулею.

Посолити бефштики, порізати цибулю в пластинки, вкинути на гарячий товщ. Як легко зарум'яниться, відсунути на край ринки, а на товщ класти бефштики, посолити їх більше і посипавши мукою. Прирум'янити їх на обох боках, виняти на тарілку, прикривши кожний цибу-

тер і полити маслом.

#### 48. Бефштик для хворих.

З яловичини наскробати мяса, додати дрібно накришеної цибулі, трохи солі і перцю і виробити круглі бефштики. Посипати мукою і смажити на товщі довго або коротко, залежно від смаку.

#### 49. Кльоце або зяць.

Змолоти яловичину з куском товстої свинятини, додати мочену булку /витиснену/, посолити, поперчити, додати яйця або порошок яєчний, розмішаний з водою і вимісити дуже докладно. Можна, таке мясо начинити на твердо звареними яйцями і солоним звареном або само виробити на повздовжній валок, обкачати в муці і смажити довкруги на товщі. Потім вставити до духовки і пекти через годину, підливши мяскою вшкю, або вшкю з городини, чи водою. Можна залити сметаною з мукою.

#### 50. Розбратель віденський.

Мягке і товсте волове мясо порізати на шматки і витовчи на тоненькі пласти. Покласти на гарячий товщ, посолити, прирумняти з обох боків. Пакроїти цибулю на пласточки, покласти коло мяса, нехай легко прирумняється.



### 51. Січеники.

Змолоти або посікти м'ясо, найкраще мішане /свинина і яловичина/, посолити, дати яйце, мочної булки, перцю, вимішати, поробити січеники і обкачати в мелених сухарах. Смажити з обох боків на гарячій товщі. Подавати з картоплею і городиною. Коли немає яєць ані яєчного порошку, можна дати одну терту сиру картоплю, щоб не кришилися. Хто любить, можна дати порізаній сирі або прирумяненої цибулі, або сирого часнику і вимішати з м'ясом.

### 52. Зрази з кашою.

Покраяти на тонкі широкі пластини зразівку, побити, але не подіравити. Приготовити начинку: зтерти черствий, житній хліб, дати ложку масла, соли, перцю, вимішати і класти на замочений у воді пласт м'яса, завинути і класти на гарячий товщ і посолити. Не накривати і тушувати, аж змякнуть. Посипати мукою, підсмажити, підляти водою, заварити і подавати з гречаною кашою. Можна заправити сметаною.

### 53. Лизень /яловичий язик/.

Зварити лизень з городиною і цибулею, як м'який виняти, зняти шкіру, покроїти в пластинки і залити соусом. Можна так само варити маринований лизень і подавати з городиною, або хрінном.

#### 54. Гуляш.

Надається передне-товсте м'ясо, порізати його на малі шматочки, посолити, вкинути на гарячий товщ, посипати паприкою і зарум'янити. Потім накришити дрібно цибулі, вкинути до м'яса, скропити зимною водою і тушкувати так довго, як буде м'яке. Вкінці посипати мукою, сильно прирум'янити, залити м'ясною шкірою або водою і подавати з картоплями або кнедлями.

#### 55. Теляча печеня зі сметаню.

Телятину сполоскати, обпарити, посолити, нашпикувати салом і спекти в духовці на товщі, гарно прирум'янивши. Залити сметаню вимішану з мукою. Подавати з картоплями і зеленою салатом.

#### 56. Телятина в сосі з рижом.

Береться грудинку або нирківку телячу. Сполоскати м'ясо і наставити як на шку в городину і цибулю. Як м'ясо м'яке - виняти, порізати на кусні і на щці зробити такий сос: ложку муки засмажити з ложкою масла легко прирум'янивши, розвести шкірою, витиснути соку з цитрини, трішки цукру, вложити назад порізане м'ясо і тушкувати ще пів години. Осібно зварити з маслом риж і подавати зі сосом.



## 57. Флячки.

Налляти на ніч солоний водор обчищені флячки. Потім переполоскати їх кілька разів і знова налляти водор і варити як юшку 3-4 години. Коли змякнуть, порізати як локшину, налляти виваром з кісток або водор, додати дрібно порізаної моркви, петрушки, салери, варити аж городина буде готова. Зробити засмажку, посолити, поперчити і заварити. Найкраще варити в камянім горшку. Можна додати майоранку.

## 58. Свиняча печеня.

Більший кусень мяса посолити, вложити до ринки на товщ, підляти водор, посипати кміном, пекти на сильнім вогні, а відтак на вільнім поливарчи сосом із мяса. Якщо м'яка і прирум'янена, подавати з картоплями і капустою. Можна не давати кміну а дати цибулю і тушкувати під покришкою.

## 59. Печеня теляча.

Виполоскати товсту телятину з ниркою, насолити на пів години. Дати на товщ і не підливарчи водор тушкувати під покришкою. Як мясо присмажиться, підляти водор і вставити до рури, щоби зарум'янилось. Поливати часто сосом, щоби печеня не була суха. Покроїти і подавати з салатом або сирим квашеною капустою.

## 60. Печеня теляча з начинкою.

Робимо її так саме як подано попереду, тільки начиняємо начинкою: втерти масло з жовтком, троха солі і перцю, ложку молока або вершків і стільки мелених сухарів, щоби начинка була "повільна", додати піну з білка, вимішати і вложити в піднесену ніжеш шкірку, яка є все при цирківці. Зашити ниткою. Пекти як сказано повше.

## 61. Мариновання м'яса.

Загальні завваги: На 5 кг. м'яса треба 1 кг. товченої салітри, 4 дкг. солі, 2 дкг. цукру, 1 ложочку потовченої молотки, 6-8 гвоздиків, жмень перцю білого і англійського. Вимішати все разом і так довго втирати до м'яса, аж уся сіль увійде. Потім покласти м'ясо в кам'яну посудину, тісно приложити дерев'яною накривом і притиснути тягарем. По 24 годинах, як м'ясо пустить ропу, поставити в холодне місце, обертати часто і поливати ропу; якщо ропи замало, заварити водою, завареною з сіллю і салітрою /по ложочці на літру води/. По двох тижнях м'ясо вже намариноване, а лизень вистарчить тримати в ропі 10 днів.

## 62. Драглі.

Загальні завваги: Драглі можна робити з ніжок телячих, свинячих, або риби. Драглі до прибирання страв найкраще робити з телячих ніжок. Щоби драглі були добрі, мусять біти вишу тверді і прозо-



рі. Щоби були в міру тверді, треба на літру води дати півтора листочка желатини, а на літру води драглів з риби 3 листки желатини. Можна робити теж драглі не додаючи желатини, але тоді му- сить бути досить кісток, шкірок з солонини, риbachих кісток і го- лов.

Щоби драглі були прозорі, треба перед виливанням до форми пере- підити через густе сито, перед тим можна заварити в ящі на дра- глі кілька білків і потовчену шкаралупу з яєць. А найважніше, щоби телячі чи свинячі ніжки чи мясо спарити окропом зяки наста- вимо драглі.

Ніжки і мясо вариться разом з городиною так довго, аж відстане від костей. Потім накласти на тарілки куски мяса, прибрати таріл- ку городиною і залити соусом. Дішку посолити до смаку, дати як хто любить товченого часнику і поперчити.

### 63. Печеня бараняча.

Обрізати баранину з лоя, вложити до ринки і відваривати пів го- дини. Відлляти воду, додати кілька зубків часнику, нашікувати ними печеню, посолити, дати ложку товщу, підлляти водою і тушкува- ти поки не змякне. Потім посипати мукою, полляти соусом, нехай при- рум'яниться. Порізати на куски, полляти соусом і подавати з картоп- лем.

### 64. Печена курка.

Зарізану курку обпарити, обскувати, викинути кишки і лишити поле-

жати день. Обмити, посолити, начинити або й ні, дати на товщ до  
ринки, хребтом до дна. Підлляти трошки водов і тушкувати під по-  
кришкою, аж змякне. Потім прирум'янити, полляти товщем з меленими  
сухарами.

#### 65. Смажені курчата.

Порізати курчата на чвертки, посолити, посипати мукою, викачати в  
розбитому яйці а відтак в мелених сухарах. Смажити на товщі із  
обох боків.

#### 66. Печінка теляча зі сметаню.

Печінку очистити з болонки і намочити на кілька годин у воді,  
м'ясоці або маслянці. Витерти чистим шматинком, нашікувати салом,  
посолити і дати на кипяче масло, щоби скоро зо всіх сторін приру-  
м'янилася. Додати  $1/2$  перетертої цибулі. Як печінка вже рум'яна -  
полляти мясним ~~вишаром~~ водов і тушкувати під покришкою 15  
хвилин. До горінка сметани додати ложечку муки, розколоти і  
залляти печінку, а як закипить, покроїти її в ~~шматинки~~ і пода-  
вати полляту сосом.

#### 67. Битки по угорськи.

Яловичину або телятину порізати на битки, посолити. Свіже сало  
порізати на пластинки, обкачати в паприці, розкласти в односталь



на битки, звинути і обв'язати ниткою. Добре прирумняти і зробити наприковий сос. Подається з манароном.

### 68. Битки - котлети.

Порізати поладвиць в пластинки, побити, посолити, посипати мукою, обкачати в розбитому яйці і мелених сухарях і смажити на товщі на обох боках.

### 69. Приготовування риби.

До їжі надається тільки свіжа риба, найкраще жива; якщо купуємо вже мертву, то пізнаємо чи вона свіжа по очах і по зябрах. Зябри мають бути червоні як свіжа кров а очі опуклі, блискучі. Риба несвіжа має зябри темні й бліді, а очі запали в голову. Рибу чиститься розтинаючи її вздовж живота і вибираючи всі внутрішні частини, залишаємо тільки молочко, ікру і печінку. Все інше викидаємо. Виподоскану і посолену вариться цілу а як завелика, кроїться на кусні. Наперед треба зварити шку з городини, додавши багато цибулі, при кінці додати трохи коріння, перецідити і вложити туди рибу. Варити на вільнім вогні меншбільше 20 хвил. Так зварену рибу подається з картоплею, нарізаними твердими яйцями і политу прирумняним маслом, або в майонезі. Можна теж рибу тушкувати, вложити її тісно в ринку з маслом, підлити виваром з городини, прикрити і тушкувати доволі на вільнім

вогні. Подавати її можна як варену з різними соусами на зимно або горячо.

Смажену і печену рибу можна так різно робити, найважливіше, щоби її добре спекти, бо риба сира є дуже шкідлива.

Найсмачніша риба є смажена на товщі в такій кількості, щоби кулі риби могли плавати.

#### 70. Риба смажена.

Очистити рибу з луски, обмити, посолити, порізати на куски, обкачати в муці, потім в яйці і мелених сухарях і смажити на товщі.

Чим більше товщу, тим риба смачніша. Щоби виходило менше товщу, обкачується куски риби тільки в муці. Можна так рибу пекти цілу в духовці, поклавши її на трохи товщу і як хто любить, додати цибулю, порізану в пласти. До такої печеної риби можна подати соус, дуже смачно в помідоровім соусі.

#### 71. Кульки з риби.

Змолоти свіжу рибу /може так бути солена, але вимочена/, додати мочену булку /риби має бути тричі більше чим булки/, перемолоти 1 цибулю, додати 2 ложки порошокваного яйця, трохи муки /1 ложку/, соли, перцю та замісити на густе тісто. Виробити кульки і вкинути у киплячий вивар з рибних кісток і городини. Варити поки не виплинуть на верх.

Як псваряться всі, залити рештою рибної шкіри, в якій варилися.



## 72. Начинявана риба.

Почистити рибу. Обережно стягнути цілу шкіру, м'ясо змодоти, домішати дві посічені цибулі, перцю, ложку мелених сухарів, вимішати і напхати шкіру та зашити. В ринці заварити різної городини, покласти туди рибу, варити чверть години. Обережно виїняти рибу, покласти у миску та виїняти нитки. Рибу з риби виварити, щоб лишилася лише кватирка, заллати рибу і поставити, щоб застигла. Так само можна робити рибу порізану на шматочки.

## 73. Шупак в драглях.

Вимитого і насоленого шупака порізати на кусні, вложити до ринки, залити виваром з городини і цибулі і варити поволі на малім огні; як риба м'яка, виїняти, а голову шупака варити далше. Як шупак добре вивариться і стане клейка, влити кілька білків з потовченими лущинками яєць, щоб шупак став прозора, втиснути пів цитрини і нехай раз завариться. Перецідити через шматинку і залити в цілість уложені куски шупака. Спід миски прибрати кружальцями моркви, порізаними на пластинки твердими яйцями і пластинками цитрини без шкірки. Відставити на холод, щоб застигло.

## 74. Морська риба.

Морську рибу приготуємо подібно як річну, але найважливіше, щоб при приготуванні знати як зробити, щоб риба стратила свій морський запах.

Не треба морської риби мочити, тільки адіювати шкіру, і обмити кілька разів, вибравши кишки.

Якщо риба має бути варена, треба наставити вивар з городини і як городина змякне, вложити рибу. Перед варенням спарити окропом, додати до нього кілька кусників деревного вугля. Вугіль витягає морський запах. Винявши з окропу, вложити у вивар з городини, але тільки теплий, не гарячий. Якщо є, можна сиропити все виполоскану і посолену рибу соком з цитрини і відставити на годину.

Зварену морську рибу покласти у миску, обложити картоплями, полити маслом або покритими вареними яйцями з прирум'яним маслом. Можна теж як вище приготовану рибу, посолену і спарену, покласти на товщ і пекти пів години, поливаючи часто маслом; як зарум'янить-ся, посипати меленими сухарями і полити маслом. Подавати з окремо приготованим соусом.

Рибу таку можна робити теж з цибулею і залити сметанов.

Вкінці можна теж робити котлети, обкачувані в муці, яйці і сухарях.

## 75. Паштет з мяса.

Порізати на шматочки різне мясо і товсту свинину та кусник сала. Все смажити на відьнім вогні 3 години. Дати коріння і телячу печінку, порізану на кусні. Змолоти те все на машинці кілька разів, вбити 4 яйця, дати 2 ложки сметани, посолити і вложити паштет до вимашеної маслом ринки або форми, посипаної меленими сухарями.



Пекти мірно 1 годину. Якщо немає рури, можна варити паштет, вкладаючи щільно накриту форму до ринки з водою.

#### 76. Паштетики інші.

Тісто крихке чи французьке можна наповнювати мясом, грибами, риб'ю або городиною, усе відповідно приготованим і заправленим.

#### 77. Паштет з дичини.

Замаринувати мясо зі серни і заяця на 2-3 дні, потім тушкувати разом з маринадом і городиною, вкинувши кусник покришеного сала, аж змякне. Коли вистигне, вибрати кості, змолоти два рази машинкою, перетерти через сито, посолити, вимішати з покришеним у кістку, вареним салом і двома цілими яйцями, як можна влити пів склянки червоного вина. Бляшку на паштет виложити пластинками сала, вложити приготоване мясо, прикрити і варити у воді в більшій посудині через дві години. По вистудженню виняти з бляшки і кроїти в тонкі пласти.

#### 78. Паштет з гусячої печінки.

Кільограм гусячої печінки намочити на ніч в молоці. 1/2 ф. молодого і свіжого сала зварити, порізати в пластинки, легко ступкувати одну цибулю і все разом зложити до ринки /перекладаючи печін-

ку салом/ і тушкувати разом з печінкою /здіняти з неї болонку/ і корінням /передь, мускатовий цвіт/. Підлити все мясною вшкою. /3 ложки/. По 15 хвилинах тушковання змолоти кілька разів машинкою до мяса, перетерти через сито, посолити, додати трохи білого перцю, вимішати і вложити до форми, зверху заливши гусячим смальцем. Такий паштет може стояти дуже довго в холодному місці. Уживати покранний в пластинки або до мащення хліба.

#### 79. Паштетики з мізку.

Очистити телячий мозок з болони і зварити в соленій воді з корінням і цибулею. Потім покроїти його в дрібну кістку, вкинути на масло, додати дрібно посіченої цибулі, посипати мукою, розвести кількома ложками мясною вшкою і стускувати. Зняти з плити і вимішати з двома сирими жовтками. Цю начинкою наповнити паштетики.

Тісто на паштетики:

З дві дріжджів розпустити в кватирці теплого молока, додати літру муки. Три жовтка і одно ціле яйце збити в горнятку, влити до муки і так довго місити, аж дістане піхурці. Відставити в тепле місце, щоб вирости. Як зачне рости, відставити на зимне місце. Виложити тісто на стільницю, витачати в квадрат, розмастити на ньому цеголку свіжого десерового масла, зложити тісто як конерту і розкачати. Зложити щораз і ще раз розкачати. Повторити так кілька разів. Викрохувати паштетики і пекти 15-20 хвилин. Успіх залежить від доброго розкачування і холодної температури приміщення.



## 80. Українська ковбаса.

Купити тонкі свинячі кишки, вивернути на другий бік і ножем /не гострим бовом/ вичистити добре з одного і другого боку, щоб ковбасниця була тонка і прозора. Уважати, щоб її не порізати. Товстину свинятину порізати на дрібні шматочки. Додати до мяса  $1/3$  сала, порізаного теж на такі шматочки, поперчити, посолити, як хто любить додати часнику, пару ложок перевареної води. Ковбасницю напхати кільцем /спіралев/, поколотити голкою і зав'язати кінці. Набляку покласти нарізані тріски /не соснові/ і на них покласти ковбасу, щоб не торкалася бляхи. Пекти, аж добре прирумняється. Подається холодною або гарячу.

## 81. Телячі легені.

Кинути закришку /цибуля, петрушка, селера і пр./ і як закипить кинути легені /може теж бути із серцем і селезінкою/. Додати кілька зерен перцю та лавровий листок. Як мясо майже зварене, покроїти на шматочки і кинути на стужковану легко цибульку. Все разом підсмажити, посипати мукою і залляти масляною, молоком квасним або сметанов, щоб повстала підлива.

## 82. Мясні галушки.

Приладити мясо як на січеники, поробити круглі галушки і класти в ринку на дрібку кипячої води. Варити поволі на легкому вогні. Подавати з муштардовою підливою.

Муштардова підлива: із 2 ложок товсту, 3 ложки муки, зробити темну засмажку. Залляти водов зпід галушок, додати 2 ложки оцту,  $1+1/2$  ложки муштарди, соли і цукру до смаку.

### 83. Долтавські галушки.

Засипати окріп пшоном на рідкий куліш і посолити. Замісити тісто з одним яйцем, сіллю, як на вареники, зкачати на валки грубиною 2 палців, порізати на вички, вкинути в куліш, зварити. Як вишлюнуть - відставити. Подавати у глибоких тарілках з ложкою свіжого масла. Як немає пшона, куліш можна робити із вівсяними пластками. Галушки мають бути великі.

### 84. Кавказький шашлик по чеченськи.

Молоду, товсту баранину /полядвигу/ порізати на невеличкі пластинки і посолити. З грубого дроту приготувати "вертел" і на нього настромити, одночасно по 2-3 кусники мяса і смажити над жаром з дерева. Уважати, щоби не пересмажити. Обертати так скоро, щоби товщ не встигав скапувати.

### 85. Кавказький шашлик по абхазьки.

Порізати на тонкі пластинки товсту баранину /полядвигу/ і нанизувати на вертел в такому порядку: пластик баранини, пластик са-



ля, пластик цибулі і так далі, поки вертел не буде виглядати як ковбаса. Тоді смажити так, як сказано в попер.приписі.

86. Пилав /кавказька страва/.

Товсту баранину "поребринку" /може теж бути свинятина/ посоли-ти, порізати на кусочки, поставити з сковородкою в духовку, щоби на товщі прирум'янилася. Сполоскати риж, всипати до мяса, поперчи-ти, вимішати, на верх дати кілька кусочків товщу, трохи дідляти водою і запекти.

87. Мазанка до "каналок".

Зробити білу засмажку /3 дкг. товщу/ з 4 дкг. муки, залляти моло-ком, заварити і поставити щоб прохололо. Втерти 5 дкг. масла, до-дати до нього зовсім зимну засмажку, добре перетерти і поділити на три частини. До першої частини дати 1-2 ложки муштарди. До другої два перемелені цілі яйця, соли, перцю, зеленої петрушки або прирізу дрібненько посіченого. До третьої частини змеленої ковбаси або паштетівки.

88. Начинювані яйця.

Зварити яйця на твердо, вложити до зимної води, а як вистигнуть, перекроїти кожен гострим ножем на дві половини. Вибрати яйце

ложочков зі шкаралупки, посікти, додати зеленої, дрібно покришеної петрушки, посолити, поперчити, етужувати на маслі, вкласти навад до шкаралупок. Посипати зверху меленими сухарами, поскладати шкаралупков до гори і засмажити на маслі.

## Г О Р О Д И Н А .

### 89. Шпінат.

Молодий, зелений шпінат перебрати, вимити кілька разів і відварити в посоленім окропі. Злити воду, шпінат посікти або змолоти. Зробити засмажку з муки або тертої булки, додати потовченого часнику, підлити молоком або сметанов, пересмажити все разом і подавати із засмаженими цілими яйцями або картоплями.

### 90. Солодка капуста з помідорами.

Пошаткувати капусту, посолити, вимішати і залишити на 1/2 години. Потім витиснути, посипати кмінком, зложити до ринки з підсмаженою на товщі цибулькою, додати трошки води і тушкувати. Як змякне, додати кілька помідорів і винні яблука. Як немає яблук - заквасити оцтом із цукром.

### 91. Волоська капуста /кель/.

Покраяти на 4 або більше кусків головку капусти, виняти качан,



варити у солений воді /залити окропом/ 15-20 хвилин. Виняти, полити зарум'яненим маслом з меленими сухарями. Таксамо можна робити бруксельську, зелену фасольку.

#### 92. Каляфйори.

Обчистити з листків і вложити до зимної води з оцтом, щоби повилазили хробачки. Потім вкинути в окріп і варити в солений воді 25 хвилин. Подавати полляті прирумяненим, маслом з меленими сухарями. Так вариться тех шпараги.

#### 93. Бурячки.

Зварити, цілі буряки, вистудити, обібрати, стерти на терці, зробити засмажку з цибулею, посолити, заквасити, дати трошки цукру, вимішати і засмажити. Можна додати сметани. Подається до печень, дичини, качки.

#### 94. Морква.

Покроїти дрібно моркву, дати ложочку масла, дрібку цукру, і соли, кілька ложок води і тушкувати під покривкою аж змякне. Зробити засмажку і заварити. Можна замість засмажки дати масла. Дуже смачна з зеленим горошком, скремо вареним. Подавати з грінками або картоплями. Можна додати сметани.

# 95. Січеники з моркви.

Стерти моркву, додати намочену в молоці булку, яйце або яєшний порошок, трохи звичайного або спорожкованого молока, 2 ложки муки, прирумянену цибульку, посолити, вимішати і виробити січеники. Обкачати їх мукою, смажити на 2 боки на товщі або спекти невиробляючи в ринці, вимашеній товщем і висипаній тертими сухарями. Подавати з сосом або зеленим горошком.

# 96.. Бурячки з хріном.

Зварити або спекти буряки. Обібрати з лущини, пошаткувати або виерти на терці. Заправити зтертим хріном, кміном, оцтом, цукром і сіллю. Зложити до слоїка і подавати до мяса.

# 97. Фасоля з оцтом.

Зварити фасоль в несоленій воді; як змякне посолити, додати засмажку з товщу, муки і цибулі, дати кілька ложок сметани і оцту, заварити і подавати до мяса або картопель.



## САЛАТИ.

### 98. Салата з солодкої капусти.

Пошаткувати капусту, посолити і відставити. Потім спарити окропом і знова відставити на 10 хвилин. Можна додати пошаткованої цибулі, кмину, посолити до смаку, скропити цитриною, оцтом або втерти кілька винних яблук. Можна, теж не давати цибулі і кмину, зате більше цукру.

Таксамо приготровляється червону капусту.

### 99. Салата з огірків і помідорів.

Пошаткувати обібрані зелені огірки, посолити. Як пустять воду - відляти їх, поперчити і залляти сметанов або оцтом. Добре теж полляти оливом. Можна додати зтерту редьку і покровні стиглі помідори. Подібно можна робити салату з самої редьки і самих помідорів.

### 100. Мішана салата з картоплер.

Зварити в лущині картоплю і буряки. Пооббирати, порізати на шматочки, додати зварену фасольку, порізані на шматочки квашені огірки, корнішони, мариновані рижки, порізаний оселедець, печену рибу, кілька цибуль, посолити, поперчити, вимімати, прибрати сардинками, залляти оливом змішанов з оцтом і цукром. Салату цю подається на Святвечір.

101. Зелена салата.

Головку салати очистити, листки відірвати, виполоскати, посолити, відлляти воду. Скропити оцтом, перевареним з водою і цукром або цитринов. Залляти сметанов або оливов і прибрати порізаними на тв-ордо звареними яйцями. Можна теж добити салату з зеленою цибулею і кропом.

102. Квашена капуста з олією.

Квашену сиру капусту вимішати з порізанов в кружечця цибулею і полляти соняшниковою або конопляною олією.

103. Сирівка з квасної капусти.

Капусту посікти дрібно, додати моркви втертої на терці, до смаку цукру, соку з цитрини і полляти сметанов або маслянок.

104. Сирівка з моркви.

Моркву, хрін, яблуко потерти на терці, вимішати, додати цукру і соли і полляти сметанов або квасним молоком.

105. Салата з зеленої фасольки.

1/2 кг. молодой зеленої фасольки /шпарагівки/ покроїти на скісні кусники, кинути у солений окрїп, а як змякне, вилляти на сито. Пе-



релляти зимнов водов, змішати у салатирці з січенн цибулев /зеленов/ і полляти соком з цитрини із дрібною оливи.

#### 106. Підмінка сметани.

Розмішати зимне молоко з муков /  $1/4$  л. молока і 15 гр. картопляної муки/, дрібочку цукру та заварити мішавчи аж згуєне. Через сито протерти склянку сира, додавати до нього масу і вимішувати. Сметану цю можна різно вживати.

### МАРИНАТИ /Мезиво/

#### 107. Квашені помідори.

Еибрати тверді, вимиті і висушені помідори. Уложити їх до кам'яної або скляної посуду, залляти остудженю, перевареною зі сідлю водов /1 л. води, 10 дкг. соли/, притиснути дощинкою і тягарцем. Як плісня - промивати дощинку і плісня збирати.

#### 108. Мезені рижки.

Склянку соли, 6 гр. галууну, 6 гр. салітри і 1 л. доброго оцту заварити і у окріп укинути сухі, чисті, здорові рижки. Заварити один раз, перелляти до порцелянового або фаянсового начиня. Як вистигне зложити до слоїків /так, як ростуть/. Залляти тим вистудженим вареним оцтом. По 2 тижнях оцет зляти /можна його уживати до сосів/ і залляти свіжим оцтом, перевареним з перцем, лавровим лист-

ком, гвоздиками і ложкою цукру.

Для тривкості до соцу додати одну пастильку бензоосу.

#### 109. Салата з зелених помідорів.

10 шт. зелених помідорів, 10 свіжих огірків, 10 винних яблук, 10 цибуль, 1 головку капусти, все пошаткувати, вимішати із сіллю /3 жмені/ і відставити на 1 добу. Потім загорнувши в чисту шматочку витиснути, додати 1 л. соцу, 1 ложку цукру, трохи гвоздиків і заварити. Як вистигне додати 2 дкг. гірчиці, вимішати і зложити до слоїків.

#### 110. Квашені огірки.

Обмити докладно малі огірки, зложити в кам'яну посудину, додати дубового листа, кропу, вишневого листа, товченого часнику, залляти дещо соленою водою. Прикрити, притиснути і залишити аж скиснуть.

#### 111. Квашені яблука в пісці /солод/.

Зірвати осінні, нехробоцливі яблука, скласти до бочки, ряд яблук, ряд соломи. Взяти 2 кг. муки житної, запарити 1/2 ведром окропу. Як вихолоне долити ще 1/2 ведра перевареної води, 1 ложку соли, 1 ложку меду або цукру і цим розчином залляти яблука, накрити дощечками і камінням. Змивати кружки. Як стояли в теплі по двох



тижнях можна уживати як квашену капусту сирими і заквашувати  
отрави.

#### 112. Мариновані оселедці.

Вимочити /1 добу/ оселедці, почистити, вибрати ості і порізати.  
Молочко з оселедців втерти з ложкою цукру, ложкою муштарди і  
шклянкою сметани. Оцет заварити з корінням, якщо міцний, розвести  
водою, як вистигне дати до молочка і покрової в пластинки цибу-  
лі. Вимішати і зложити в слоїках.

#### 113. Мариновані оселедці з городиню.

Накришити дрібненько 5 морков, 1 петрушку, 1 салеру, тушкувати у  
товщі /найкраще в оліві/ аж буде м'яка. Окремо тушкувати 5 ци-  
буль, додати стужковану вже городину, вляти туди одну малу помі-  
дорову консерву або розварені помідори, 2 ложки оцту, ложечку цу-  
кру, як закипить відставити. Вимочені без остей оселедці уклада-  
ти в слоїчку перекладаючи приготованю городиню.

#### 114. Оселедці до мащення хліба.

2 оселедці змолоти з 2 цибулями, додати 1 скл. тертих сухарів,  
1 скл. молока, 1 ложку маола. Раз переварити, вистудити і мастити  
хліб.

## СТРАВИ З МУКИ І ГОРОДИНИ.

### 115. Начинявані помідори.

Вибрати серединки з більших, круглих помідорів і посолити в середині. Начинка: ступкувати на товщі порізані 2 петрушки, 4 моркви, 2 салери, посолити, додати трошки цукру, начинити помідори, зливши з них воду, зложити на огнетревалу миску, залляти розвареними помідорами, заправленими мукою. Запекти в духовці /рурі/. Дуже смачні помідори начинявані рижом із мясом.

### 116. Начинявані помідори із сливами.

Приготувати помідори, як попередю. Начинка: змолоти товсту свинину або баранину, підсмажити цибульку, посолити, поперчити, наповнити помідори і в кожний вложити по одній звареній сушеній сливі. Зложити на миску і пекти.

### 117. Начинявані помідори в сосі.

Приготовити помідори, як вище. Начинка: наповнити посіченим вареним мясом з цибулькою і твердими яйцями. Залляти муштардовим соусом або майонезом.

### 118. Помідорове масло.

Ступкувати на товщі 3 цибулі, додати 6 порізаних і обібраних зі



шкірки помідорів і поварити 10 хвилин. З розбиті цілі яйця вливати мішаючи до помідорів. Як закипить відставити. Смарувати хліб теплим або студеним.

#### 119. Помідори по буковинськи.

Верстувати різаних помідорів, верстувати цибулі, верстувати синих баклажанів, верстувати часнику, верстувати зеленого горошку - так класти до верху ринки. Полляти оливю, не мішати і запекти. Як готове посолити і легко помішати. Подавати тепле або зимне.

#### 120. Начинюваний зелений перець.

Спарити перець, виняти серединки і наповнити такою начинкою; як помідори, залляти помідоровим соусом і запекти.

#### 121. Начинювані кабачки.

З зелених, не старих кабачків позрізувати шкірку, виняти серединки, посолити і начинювати мясом як на січеники або мясом з рижом як на голубці. Підпекти на товщі, зробити соус, заправити сметановим або молоком і стускувати з кабачками.

#### 122. Начинювана капуста.

Головку капусти покроїти на 4-6 частей, відтяти качан, спарити і начинити між листками мясом як на січеники. Зложити до ринки,

підняти трохи водю і варити аж змякне. Як готове, додати засмажку і, заправити сметаною. Можна додавати до смаку товченого часнику.

### 123. Голубці.

Листки капусти або буряків /теж винограду/ спарити і наповнювати рижом, кашою або пшоном. Кашу треба перебрати, спарити, посолити, поперчити, додати можна куски товстого мяса або січені гриби. Наповнюють також тертою сиров картоплею, приготованою з меленими сухарами і цибулькою. Позавивані листки зложити тісно в ринку, підняти водю /якщо голубці з виноградних листків, то їх треба заливати водю, в якій парилися листки/, варити аж будуть готові на легкому вогні, щоб не пригоріли. При кінці дати до рури. Подається зі сосом або политі товщем з цибулькою.

### 124. Швидкі голубці.

До змеленого мяса 250 гр. додати намочену булку і покрану цибулю, посолити.

Великі капустяні листки попарити, наложити кожний мясом, звинути і зв'язати білою ниткою. Обкачати в муці й обсмажити кругом на горічій товщі. Зложити в ринку, залити виваром з капусти і тушкувати під покринкою 1 годину. Розколоти молоком або сметаною з мукон, залити і як закипить подавати.



### 125. Кнедли з сира.

Стерти свіжий сир, вбити одно яйце, 2 жовтка, 4 ложки пшеничних крупок, 2 ложки пересіяної булки, посолити і втерти аж буде пухка маса. Виробити круглі кнедли і кидати на окріп. Як спливуть ви-  
няти і полляти розтопленим маслом з тертими сухарами /булкою/.

### 126. Вареники.

Замісити тісто вільно, розвалкувати тоненько, покроїти на квад-  
ратики, наповнити, позліплювати і зварити. Наповняти можна: карто-  
плер /звареною, змеленою і приправленою цибулькою/, сиром, кашою,  
повилами, ягодами і т.д. Вареники з повилами подається полляті  
товщем і посипані цукром.

### 127. Кнедли в булки.

Булку або білий хліб покроїти в кістку, скропити стопленим мас-  
лом і підсушити на сковороді. Потім залляти горячим молоком.  
Як вистигне, залляти розбитими яйцями, посолити, вимішати і вика-  
чати кнедли в муці. Вкинути на окріп, як спливуть виїмати /роз-  
кроїти перед тим один і подивитися, чи вже готовий/ і подавати  
до мяса або городини, квасної вареної капусти або самі зі сосом.

### 128. Варениці з сиром.

Замісити тісто як на вареники, розкачати, порізати в квадратики або ромбики, зварити в соленій воді. Як виплинуть на верх, відцідити, перелити зимною водою і подати поляті маслом і притрушені свіжим або швайцарським сиром.

Можна робити ще варениці з мясом або в капустю. Варене м'ясо або шинку порізати треба в куски, підсмажити на товщі з цибулькою, вимішати з вареницями і запекти в духовці.

### 129. Мнишки.

Літру свіжого сира перемолоти, посолити, дати одно яйце і замісити з мукою, щоб вийшло не надто густе тісто. Поробити січеники, обкачати в муці, підсмажити на обох боках і подати зі сметаною або ряжанкою.

### 130. Рязанка.

Літру молока спражити в духовці аж буде рожеве. Як буде легко тепле обережно під шкірку влити дві ложки сметани, дати в тепле місце на ніч, а ранком винести на холод, щоб згусло. Уживається як сметану.

### 131. Картопляники з вареної картоплі.

Зварити два кілограми картопель, перетерти, дати трошки вихолонуті і замісити тісто; до перетертої картоплі дати яйце, прирумяне-



ну цибульку, пів склянки молока і муки скільки забере, щоб вийшло густе тісто. Поробити січеники, підсмажити на сковороді з обох боків, подавати з сосом або зі солодким кисілем.

### 132. Картопляники зі сирої картоплі.

10 картопель стерти на терці /можна перелляти водов на ситі/ додати намоченої в молоці 2 булки, соли, перцю і 2 жовтка. Добре вимішати, додати піну і щераз вимішати та смажити на товщі. Можна теж додати цибулі стертої на терці.

### 133. Пальчики з вареної картоплі.

Змолоти варену картоплю, додати соли, яйце, муки, щоби можна було замісити. Виробити із тіста тонкі валочки, покроїти їх на малі кусники і вкинути їх у окріп. Як спливають, вибрати, полляти товщом і подавати як осібну страву або до мяса чи городини.

### 134. Запечена картопля.

Сиру картоплю порізати на кружальця, посолити, перекладати так: верства картоплі, верства зеленої порізаної цибулі. Все разом залляти сметанов і тушкувати аж буде готове. Можна теж перекладати картоплю вареними на твердо яйцями, порізаними в пластинки, цибулькою, теж залити сметанов, запекти.

### 135. Грінки з м'ясом.

Порізати білий хліб на скибки. Зложити по дві разом, а в середину дати тоненькі пластинки м'яса, сардинки, печеної риби тощо. Яйця розвести молоком, посолити, умочити кожну скибку і смажити на товщі.

### 136. Грінки солодкі.

Порізати білий хліб як вище, переложити мармелядом, вмочити в розведенім яйці в молоком і цукром, смажити на товщі і посипати цукром.

### 137. Млинці.

4 ложки муки запарити 1 склянкою молока. Як вихолоне додати 4 цілі яйця або 4 ложки яєшного порошку, трохи соли, ложку розтопленого масла, 3 джг. дріжджів /розмочити у воді з цукром/, 2 скл. молока і муки стільки, скільки забере, щоб тісто ляглося. Дати вирости на теплом, а потім класти тісто ложкою на сковороду помашену товщем. Подавати з сметанов, оселедцем, яйцями на твердо, городиню тощо. Українська страва на м'ясниці. Таке саме тісто але з цукром подається в варенні. Однак печуться на товщі /більше товщу як на солоні./.



### †38. Лемішники /зі сиром/.

Підсмажити гречану муку без товщу, аж трошки прирум'яниться. Горячу муку запарити посоленим окропом, мішаючи, аж буде негусте тісто. Виробити в руках, скоренько, поки не заохололо, піріжечки наповнені посоленим сиром, підсмажити з обох боків і подавати зі сметаном.

### 139. Смажені яблука в тісті.

Кілька стиглих винних яблук порізати на кружальця, вирізавши серединки. З яйця, склянку сметани, трохи цукру і муки стільки, щоби тісто було таке густе, щоби вдержалося на яблуках, розкалатати в горнятку. Обмочати в тісті яблука і класти на горячий товщ. Товщу повинно бути досить, щоби яблука плавали; обрум'янити з обох боків і винавши потрусити цукром з ванілієм.

### 140. Блинчики з мармолядом./Налисники/.

1/2 літри молока, 3 цілі яйця, трохи солі і стільки муки, щоби тісто ляглося. Сковородку розігріти добре на плиті і мастити шматочком сала і наливати трохи тіста, розляти його по цілій сковородці а як забагато віділляти назад до горнятка. Як блинчик прирум'яниться, викинути його на тарілку, помазати кожний варенням, мармолядом чи сиром, звинути у валочки або квадрати, прирум'янити на сковородці і притрусити цукром.

141. Гриб з овочами.

Втерти 6 жовтків з ложкою масла і 4 ложками цукру /мучки/, трохи зтертої шкірки цитринової, склянку сметани і  $1/2$  літри муки вимішати, додати піну з білків, легко ще раз вимішати і викинути на розігрітий товщ. Спекти на обі сторони, наложити овочами, звинути і притрусити цукром. Замість муки пшеничної можна дати  $1/4$  літра муки кукурудзяної.

142. Долки.

$1/2$  л. сметани або молока, 4 жовтка, 1 ложка цукру, 4 ложки муки, трохи соли, додати піну з 4 білків і ложочку порошку до печива. Як виросте ложкою класти на товщ. Подавати горічі з мармелядом або посипані цукром.

143. Риж або булка з яблуками.

Зварений риж перекладати вишніми яблуками і посипати цукром. Ринку вимастити товщем і запекти в руці. Як немає рижу, дуже добрі яблука запечені в мелених сухаринках, сироплені товщем.

144. Риж з сметанов.

Сполоскати риж, налити водю і раз заварити, відм'яти воду, налити молока і дальше варити. Як завариться вкинути зм'яну родзинків. Готовий виложити на тарілку і подати збитою сметанов з цукром. Можна теж варити риж на воді, не даючи йому розваритися, ви-



кинути на друшляк і перелляти холодною водою. Виложити на тарілку і подавати із солодким кремом із збитих вершків.

#### 145. Бухти.

Ложку масла, 3 жовтка, 3 кватирки сметани, ложку цукру, солі, трохи пахощів, 2 дкґ. дріжджів. Тісто замісити добре ложкою. Поставити на  $3/4$  год., як виросте виробити кульки, в середину мармоляду, покласти і знова відставити. Як виросте пекти  $3/4$  години.

#### 146. Крем для дітей, навіть дуже маленьких.

Одну бляшанку молока і одну бляшанку мучки Нестля втерти разом з  $1/2$  літров овочевого соку /грейпфріту/. Можна давати крем самий або перекладати торт.

#### 147. Сніжки.

Вілки з яєць збити на дуже густу піну і кидати столовою ложкою на кипяче молоко з ванілією. Поварити дві хвилини на оба боки, виложити на миску і залляти таким сосом: Жовтка втерти з цукром, розвести добре в молоці, в якому варилися /на 5 яєць 2 склянки молока/, поставити на плиту і мішати аж згусне /уважати, щоби не закипіло/. Полляти сосом тим сніжки і подавати зимне або тепле.

#### 148. Яблока в кремі.

Зварити яблока як на компот, вибрати на тарілку. Добре втерти 3 жовтки і 3 ложки цукру. Одна ложочка картопляної муки, кватирку молока варити, як закипить влити втерті жовтки і мішати аж згусне і гарячим валляти яблока. Можна це робити із спорошкованого яйця.

#### 149. Сирий компот.

З трьох склянок води /додати ванілії, або іншого запаху/ заварити солодкий сироп. До нього дати 3 яблука, зтерті на терці, сок з цитрини, цілу помаранчу поділену на кусочки. Компот приладити на 2 години перед подаванням.

#### 150. Птисі.

1 склянка молока заварити з 3 ложками масла. Доки тепле додати 1 скл. муки і місити на теплім аж відстане від руки. Додати по одному 3 яйця, трохи соли, цукру, терти добре і довго. Виложити купками на бляшку помащену і присипану меленими сухарями. Як попечуться наповняти кремом: 2 жовтки,  $1\frac{1}{2}$  скл. молока, запах ванілії, 2 ложки цукру, 1 ложку картопляної муки, влити на гаряче молоко і мішати аж згусне.



### 151. Вергуни.

3 жовтка, 2 ложечки цукру, терти до білого, додати 3 ложки сметани, ванілії, шкiрки цитринової і муки окiльки забере. Замісити вільне тісто як на вареники, місити аж будуть пухирці. Розкачати, порізати, переплести і смажити вкидаючи у гарячий смалець.

### 152. Чеські долки.

1 яйце, 2 скл. муки, 3 дкг. дріжджів замісити молоком на рідке тісто. Як підросте розкачати тонкі на мізинний палець кортики, пекти на плиті на два боки. Помастити мармолядом і їсти свіжі.

### 153. Чеські кнедлі варені.

3 дкг. дріжджів розмочити в 1/2 скл. літної води, додати ложку цукру, як виросте вилляти до 4 скл. муки, 1 яйця, трошки соли. Замісити ложкою, як виросте порізати на кусочки, завивати мармоляду або ягоди і вкинути в окріп. Варити 5 хв., обернути на воді на другий бік і варити ще 5 хвилин. Виймаючи проколювати вилкою негайно кожний, полляти маслом і посипати цукром.

### 154. Яблука з білим хлібом /шарльотка/.

Порізати черствий білий хліб на тонкі скибки, помочити їх в молоці з яйцем, укладати в ринці вимащених товщем і посипаних тертими

сухарями. Укладати: верству хліба і верству нарізаних скибочками яблук. Все те разом залляти молоком, скропити маслом і задекти.

#### 155. Пончики.

Пів цеголки масла втерти на піну, додати по одному 7 жовтків і даліше терти. В  $1/2$  скл. молока розмочити 3 дкґ. дріжджів, вляти до втертого масла і жовтків, додати  $1/2$  кг. муки і мішати годину; додати ще  $1/2$  скл. цукру і піну з 3 білків. Вимісити і відставити, щоб росло. Виробити пончики, наповняючи мармелядом або варенням, а як виростуть вкинути в киплячий товщ, обертати, проколоти шпилькою, вибирати і посипати цукром. До тіста додати руму /2-3 ложки/ або чистої горілки. До товщу дати ложку води, тоді пончики не припалюються.

#### 156. Пампушки.

Замісити тісто на молоці з яйцем, сіллю і дріжджами. Як виросте виробити пампушки, уложити на бляху, щоб підросли. Спекти. Стерти часник з сіллю, розвести олією і помазати. Можна теж робити їх замість часнику - з медом.

#### 157. Хоми /народня страва/.

Зварити горох, перетерти, додати трошки цукру і солі, засмажену цибульку і трохи муки. Все те вимісити, виробити пампушки і спекти на блясі в духовці, подавати з толокном або сосом. Толокно - це



засмажене на сковороді сім'я конопляне, стерте в макітрі, розведене перевареною водою і посолене.

#### 158. Сластьони.

Дві ложки муки запарити гарячим молоком, як вихолоне влити 3 дкг. розпушених в воді й цукрі дріжджів, додати 4 скл. муки, трохи солі, 2-3 цілі яйця, замісити і дати вирости. Робити пампушечки ложкою і кидати у киплячий олій. Як зарум'яняться перевернути на другий бік і подавати з ситом /мед з водою/.

#### 159. Кнедлі з горохової муки.

Намочити і витиснути 1/2 білого хліба, додати 2 скл. горохової муки і 1 скл. білої пшеничної муки. Замісити яйцем, як загусне додати молока. Прирум'янити цибульку, додати до тіста, виробити кнедлі, зварити в окропі, обсмажити на товщі, подавати самі або в соусі.

#### 160. Гриб із споршкованого яйця.

6 ложок яєшного порошку, 6 ложок пшеничної муки, 3 ложки цукру, молока стільки, щоб було густе як сметана. Додати 1 порошок до печива, вимішати, вилляти на сковороду помашену товщем і спекти. Краще пекти у великій тортівниці, щоб не був за грубий. Як готовий помастити мармелядом або варенням, звинути і подавати облятий битом сметаном або консервованим молоком з цукром і цитриновим кваском або овочевим соком. Можна теж полляти шоколадовим кремом.

161. Шарлотка з чорного хліба.

Сухарі з чорного хліба стираються на терку, помочити в розведених жовтках з молоком і класти верству сухарів, верству яблук в ринку вимащену товщом і посипану тертими сухарями. На кожен верству дати щаточок масла. Запекти.

162. Кулеша.

На 2 літри ~~посоленого~~ окропу засипати 2 горнятка кукурудзяної муки не розколючучи її, тільки нехай такий горбок муки що плаває на воді покинуть поволі пів години. Потім злити частину води т, зв. чир до горнятка і заколотити кулешу підливаючи рештою чиру в міру потреби, щоб кулеша не була затверда або зарідка. Страва знана на Гуцульщині. Ідять кулешу з молоком, з мясом, з товченим часником, з олією.

Добре вимішану кулешу прикривається ще на п'ять хвилин на плиті, як виходить з ринки викинути на приготовану тарілку. Повинна в цілості випасти і виглядати як торт. Кроят її у нас на селі ниткою на деревляній каблучці.

П Е Ч И В О .

163. Солодка паска /папушник/.

На 4 літри муки приготувати 20 дкг. дріжджів, розпущених в 3 скл. теплого молока. Втерти копу жовтків з 1 кг. дрібного цукру. Всипа-



ти поволі до втертих жовтків муку, молоко з дріжджами, втерту ванілію і місити аж відстане від руки. Вляти тоді літру розтопленого масла і місити ще пів години. Потім прикрити, поставити в тепле місце, щоб піросло. Як тісто стане вдвоє більше, наложити пороху у вимашені маслом форми. Як підросте, помазати жовткою, легенько вставити у піч і пекти. Вибрати з форми як остигне і помазати шафраном розпушеним в горілці. Можна також верх покрити скливом.

#### 164. Булка.

4 літри муки, літру молока, 5 яєць, кватирку масла, півкватирки цукру і трошечки соли, 10 дкг. дріжджів. Розбити з цукром жовтки, додати муку, молоко і дріжджі і місити, щоб відстало від руки. Вляти масло, ще місити і поставити, щоб вирости. Виробити булку до бляхи або форми і як підросте, помазати яйцем і спекти. Таксамо робиться пісну булку, без масла і цукру і без молока. Замість води.

#### 165. Перекладанець.

Зробити густіше тісто, як на солодку паску /дати більше муки/. Наложити тонку верству тіста у вимашену бляху. Дати на ній варення з рожі /без соку/, дактилів, померів, або інших овочів. Добре теж давати смажену шкірку з помаранчі, втертого, поцукрованого маку, міг-

далову масу, тощо. Прикрити тоненькою верствою тіста і знова накласти овочами, потім тістом і так аж до верху бляхи. Зверху прикрити тістом, як підросте, помазати яйцем і вставити в розячу піч на годину.

#### 166. Завиванець з маком /маківник/.

Спарити мак і прикрити на годину. Відлити воду, втерти або змолоти, дати цукру, родзинків, цитранової шкірки, січених мідгалів або горіхів, вимішати. Тісто замішане, як на булку розкачувати, покласти зверху шар маку, звинути і вложити на помащену бляху. Як підросте помазати яйцем і пекти.

#### 167. Медяник.

Заварити 1/2 кг. меду так, щоб зарум'янівся. Як простигне влити до ринки, вбити туди 3 яйця, всипати 2 скл. цукру, терти пів години, додати товченого коріння /цинамону, гвоздиків, галки мушкатулової/, порошок до печива і муки стільки, щоб замісити на вільну масу. Втерти ще з мукою і вложити на помащену бляху і пекти.

#### 168. Медянички.

1/2 кгр. муки, /2 горнятка/, 1/2 скл. меду, 1 яйце, 2 жовтки, 12 дкг. цукру /8 стятих ложок/, 1 ложочка соди до печива і 1 ложочка коріння: Все добре замісити і залишити в холоднім місці на 2-3 дні. Потім тісто розкачати, викроїти кружальця, помастити зверху яйцем



прибрати горішками або м'ігдалами /втиснути в серединку пів м'ігда-  
ла/ і спекти прирумянивши. Як тісто при мішанні буде затверде, мож-  
на додати трохи зимної води.

#### 169. Медяник без меду.

1 скл.цукру зарум'янити, вл'яти 1 скл.води, 1/2 ложки товщу. Заміша-  
ти в ринці на горячій плиті. Додати порізаних сухих морелів, родзи-  
нок, шкірки, горішків, здійняти з плити, додати коріння, цинамону, гвоз-  
диків, м'ігдалової олії і т.д. Додати порошок до печива, муки стіль-  
ки, що забере, вимісити і спекти. Можна дати 1/2 порошка і 1 дкґ.  
дріжджів.

170. Тісто крихке. Пів к'ільограма муки замісити руков з цеголкою  
масла і двома жовтками, вимісити добре і відставити на холодне  
місце, на пів години. Коли тісто має бути до паштетів, треба його  
посолити, коли на тісточка /пундики/ або солодке, треба додати цук-  
ру.

#### 171. Французьке тісто.

3 дкґ.дріжджів розпустити в кватирці теплого молока і розчинити  
в літров'ї муки. До того влити розбиті в горнятку 3 яйця і місити  
аж тісто відставатиме від рук і дістане піхурці. Поставити на теп-  
ле місце, щоб вирости. Як зачне рости поставити на зимне місце, по-  
тім зовсім холодне /найкраще до яеду/, розкачати на стільниці, нало-  
жити на нього верству масла /одну цеголку/, прикрити краями тіста,

так, як складається паперову коперту і знова розкачати. Масло треба вистудити і в шматинці розкачати на квадрат і винявши зі шматинки положити на тісто. Таке розкачування належить повторити кілька разів. Від доброго розкачування і холоду місця в якому це робиться залежить якість тіста. Вкінці викроювати кружки чи паштетки, залежно від того, до чого тісто має бути ужите.

Коли схочемо мати справжнє французьке тісто, то треба дати на ту саму кількість муки 1 яйце, дватирку води з двома ложочками оцту і по замішанню і вистудженню як вище наложити на розкачане тісто дві цеголки масла.

## 172. Коржі переложені овочами.

Замісити тісто, даючи на 30 дкг. муки /більше як горнятко/ 4 дкг. товщу /4 стяті ложочки/, 10 дкг. цукру /6 ложок/, 1 яйце, 1/2 скл. молока і 1 порошок до печива. Половину тіста розтягнути, розкачати на величину приготованої і вимашеної товщем бляшки. Наложити зверху верству пошаткованих і притрушених цукром яблук і прикрити знова розкачаним тістом. Зверху тісто помастити розбитим яйцем, поколотити вилками і некти поволі в духовці через 3/4 години.

## 173. Коржі переложені овочами II.

Замісити тісто, додаючи горнятко м'ятого, свіжого, некислого сира /25 дкг./ і стільки муки, 6 дкг. масла, 5 дкг. цукру, 1/2 порошку до



печива і 1 яйце або трошки молока. Виробити і переложити овочами як вище. Пекти на меншій вогні.

#### 174. Коржі переложені овочами III.

Замісити тісто додавши 1 склянку муки, 1 скл. цукру, 1 скл. молока, 1 скл. пшеничного гриску /маних крупок/, 1 яйце, 5 дкг. масла і 1 порошок до печива. Дальше як при попередніх коржах з овочами. Овочі кладемо зверху не накриваючи їх тістом, тому при печенні треба їх прикрити листком паперу, щоб надто не пересохли.

#### 175. Коржі переложені овочами IV.

1 ложка масла, 3 ложки цукру, 3 цілі яйця, вбити в горнятку, дати паході і муки, щоб було вільне тісто. При кінці додати 1/2 порошка до печива. Вилляти на вимашену і посипану меленими сухариками бляху, на верху уложити порізані овочі і пекти. Подавати гарячий або зимний.

#### 176. Корж з овочами V.

Тісто: ложку масла втерти на піну, додати 6 жовтків, 3 дкг. дріжджів, розмочених в молоці, склянку сметани, 3 ложки цукру, шкурку з пів цитрини і муки скільки забере. Замісити тісто, при кінці додати піну з білків і поставити в тепле місце, щоб виросло. Як виросте роз-

качати грубо на палець, наложити на бляшку, помащену товщом і присипану мукою, наложити на тісто порізані на половинку овочі /морелі, сливи, вишні, черешні/ шкірков до споду і спекти.

#### 177. Яблука в крихкім тісті.

Пообирати яблука зі шкірки, викроїти серединки, понакладати туди варення. Замісити тісто: пів скл. сметани, ложку масла, 10 дкг. цукру і муки скільки забере. Розкачати тісто тонко, порізати на квадрати, такі великі, щоби можна було обтулити ним яблуко, зліпивши ріжки на верху. Пекти протягом пів години.

#### 178. Бабка з сухарів.

Змолоти 3 склянки сухого, білого хліба, додати 4 ложки яйця, розвести 2 скл. молока, дати цукру до смаку, порошок до печива, 1 ложку масла, добре змішати, зложити до вимашеної ринки і спекти. Подати полите рідкою мармолядов або кремом.

#### 179. Крижкі тісточка.

1/2 кг. муки, 1 цеголку масла, склянку цукру, 8 варених жовтків перетерти через сито, пахоці, вимісити добре на стільниці, розтачати тонко. Викроввати тісточка, мазати з білком і посипати цукром та пекти.



180. Шулики /коржі з маком/

Замісити тісто, як на вареники. Розкачати тоненькі коржі і спекти.

Поламати на шматочки, залляти маковим молоком.

Макове молоко: спарити мак, залляти воду, втерти в макітрі або перемолоти 3 рази через машинку до мяса, дати цукру та розвести водою.

181. Солодкі прецельки.

1 літра муки, 2 дкг. дріжджів, 3 жовтка, ложку масла, 1/2 скл. цукру, 1/2 скл. молока, муки, стільки, щоби замісити тісто, як на вареники: виробити прецельки /крендлі/, відставити на годину, а потім пекти.

182. Солоні пальчики.

Зробити таке саме тісто, як на солодкі прецельки, тільки без цукру. Посипати сіллю, класти на бляху і пекти. Можна теж посипати кміном.

183. Рогалики крижкі, маленькі.

1/4 кг. муки /1 горнятко/, 1/2 цеголки масла, 2 ложки цукру /мучки/, 2 зварені яйця /жовтка/. Все разом добре вимісити і виробити маленькі рогалики. По спеченні посипати ванілевим цукром.

## 184. Рогалики дріжджеві.

Розтерти літру муки з цеголкою масла, збити 3 жовтки, дати склян-  
ку теплих вершків, 3 дкг. дріжджів і трохи цукру. Усе замісити на  
тісто. Як тісто підросте, розкачувати коржики, накладати мармоля-  
дов, маком або солодким сиром. Звивати рогалики, покласти на вима-  
щену бляшку. Пекти, ще горячі помазати топленим маслом і посипа-  
ти цукром.

## 185. Завиванець.

Замісити тісто на молоці /може бути квасне/ з яйцем і порошком  
до печива /або дріжджами/, а потім розтягнути на скатертині, по-  
мастити маслом, намазати мармолядов, або ріваними яблуками, /тоді  
посипати яблука цукром і меленими сухариками/. Звинути з одного  
кінця у другий, вложити на бляху, помазати яйцем та пекти.

## 186. Тісточка з кремом.

1 яйце, 3 дкг. муки, 2 ложки масла, 1 порошок до печива, 2 ложки цу-  
кру замісити вільніле, як на вареники. Розкачати дуже тоненько,  
витяти склянкою кружальця, спекти, помазати мармолядов або кремом  
і вложити по два.

Крем: втерти мармоляду з білком і цукром.



187. Амонячки.

1/4 кг. муки, 4 ложки цукру, 1/2 цеголки масла, 2 жовтки, 1/4 скл. молока та 2 дкг. амоняку. Амоняк розпустити в молоці, замішати все разом у вечір, а рано додати ще 1/4 кг. муки і виробити коржики. Можна виробляти з маком або складати по два з мармолядою.

188. Мамині пиріжечки/зі сиром/.

Запарити одну ложку муки склянкою кипячого молока і добре розтерти. Як вихолоне дати 3 дкг. дріжджів, 1 кг. муки, 3 ложки цукру, солі, два жовтки, дві ложки масла і молока стільки, скільки забере мука і добре, не густо, замісити. Як тісто зійде, поробити пиріжечки зі сиром. Сир перетерти з яйцем, цукром і ванілієм. Наложити пиріжків густо на бляху і дати підрости. Одну склянку сметани збити з двома яйцями, цукром і ванілевим порошком, залити пиріжки і спекти.

189. Нугат.

1/2 кг. мучки цукрової втерти з білком і з 1/2 скл. клярованого меду і соком з 1 цитрини. Коли збіліє варити на вільнім вогні, мішати, щоб не прирум'янилося, коли почне гуснути і легко жовкнути всипати покрані волоські горіхи, ще посмажити і вилляти на оплаток, розмастити на палець грубо, прикрити другим оплатком, притиснути, як вистигне кроїти.

### 190. Сирна паска.

2 скл.сира змолоти або втерти з 4 вареними жовтками, додати 2 ложки свіжого масла, цукру до смаку, 1 малу чеколяду втерту на терці або спарених родзинок. Все разом втерти, вложити до чистої серветки і притиснути камінем на кілька годин. Виложити відтак на тарілку і подавати. На Україні роблять цю паску у спеціальній дерев'яній формі.

### 191. Сирник печений.

Спекти 2 коржики з  $1/4$  кг.муки /1 горнятко/, 2 жовтків, 10 дкг.масла /10 стятих ложочок/, 5 дкг.цукру/3 стяті ложки/. Переложити сиром: 3 скл.сира втерти з 6 жовтками і цукром, додати, як в, одну варену помаранчу і вкінці піну із 4 білків. Вложити на годину до печі. Сир наперед треба змолоти на машинці або добре втерти.

## Т О Р Т И .

### 192. Крихкий торт.

24.дкг.масла /цеголка/, 28 дкг.муки /горнятко/, 7 дкг.цукру /4ложки/замісити і розкачати три тонкі коржі. Спекти в горячій печі і переложити.

Убити піну з 4 білків, дати 4 чубаті ложки цукрової мучки, 2 ложки морелевої мармеляди, добре все разом стерти і переложити коржі.

З верху теж помазати масою і поставити, щоби маса згусла.



193. Крихкий торт /дешевий/.

Втерти 12 дкг. масла /12 стятих ложок/ з 20 дкг. цукру /12 ложок/ і 2 яйцями. Дати 12 дкг. пшеничної муки і 12 дкг. муки картонляної /по пів горнятка/, один порошок до печива і ванілевий порошок і замісити, ~~дсливаючи по трохи і склину молока~~. Спекти коржі і переложити варенням або масом оріховою.

194. Торт горіховий.

20 дкг. масла, 20 дкг. цукру, 20 дкг. горіхів або горішків /мелених/, ціле яйце, 1 ваніліневий порошок, 25-30 дкг. муки, замісити на стільниці і виробити 3 коржі. Переложити масою, полляти скливом і прикрасити горіхами.

195. Амоняковий торт.

1/2 цеголки масла, 1/4 кг. муки, 2 ложки цукру, 1 яйце, 1 дкг. амоняку. Все замісити, поділити на 4 частини, викачати тонкі коржики, спекти і переложити мармолядою або кремом і полляти скливом.

196. Вішксптовий торт.

1 цеголка масла, 1/4 кг. муки, 1 скл. цукру і 5-6 яєць. Втерти жовтки з цукром і маслом, додати муку і піну, вимішати все, вилляти до вимщеної товщю бляхи, спекти, перекроїти і переложити кремом або мармолядою і полляти скливом.

197. Добрий торт чеколядовий з кремом.

Добре втерти 6 жовтків з 7 дкг. масла /7 стятих ложок/ і 14 дкг. цукру /9 стятих ложок/ і 14 дкг. чеколяди розігрітої. Окремо убити піну з білків і поволі додавати до жовтків разом з 9 дкг. муки. 1 ложечку порошку до печива. Все добре вимішати і спекти 2-3 коржі.

Зробити сироп з 7 дкг. /4 ложки/ цукру і трохи води, як густий і зовсім вистуджений втерти з 3 жовтками і склянкою убитих вершків. Тим кремом переложити коржі і полити торт зверху.

198. Торт чеколядовий.

8 яєць втерти з 8 ложками цукру, додати 20 дкг. мелених сухариків, або картопляної муки, трохи какао або чеколяди. Убити білка і все разом вимішати. Пекти два коржі. Переложити кавовою масою.

199. Торт помадковий.

З скл. води заварити з 1/2 кг. цукру. Як закипить додати 1/4 кг. спарених і мелених мигдалів, втертих з білком і дрібкою цукру. Варити з сиропом 10 хвилин, скроїлюючи зимною водою. Відставити і терти аж згусне. Поділити на 2 частини. До одної додати цитринового кваску, до другої чеколяди розтопленої. Уложити верстами на вогкому палері.



200. Маси до тортів.

- 1/ 1 скл. сметани стерти з цукром і змеленими мигдалами або горіхами.
- 2/ 1/2 цеголки масла стерти з 12 дкг. цукру і 12 дкг. меленими мигдалами.
- 3/ 1/2 цеголки масла стерти з цукром і з кількома ложками справжньої звареної міцної кави.
- 4/ 1/2 цеголки масла стерти з цукром і чоколадов, додати пахощів. Надається до бішкоптового торта.

201. Тортик лягровий з кремом.

Одну бляшанку плинного молока добре збити з цукром і одним цитриновим порошком аж згусне.

Спекти бабку з платків вівсяних. Одну склянку платків підсмажити на маслі аж будуть рожеві і відставити, щобі прохолоти. Одну скл. муки, 2 ложки яєсного порошку або два свіжі яйця /тоді окремо збити піну/, 1 порошок до печива, можна дати ложочку масла, розвести молоком тісто таке рідке, щобі лялося, дати цукру до смаку, всипати платки і зараз таки пекти. Спечену бабку порізати на шматочки і залити кремом з молока.

202. Макароніки.

1 скл. цукру, 1 скл. платків вівсяних, 1 скл. муки, 1/2 цеголки масла

трохи молока, можна дати яйце. Частину платків засмажити на маслі. Решта платків втерти з маслом і цукром, додати муки і молока, замісити разом із присмаженими пластинками к класти ложкою на бляху, вмащену товщом, і пекти.

### 203. Скливо /люкер/ біле.

З 2 скл. цукру варити сироп аж зачне парувати. Додати пахоців і горячий терти аж зачне стигнути. Тоді залляти торт.

### 204. Скливо без варення.

1 скл. цукру і 3 ложки води /додати пахоців/ терти 1/2 години. Як тягнеться, залляти торт.

### 205. Скливо чеколядове.

4 таблички чеколяди заварити з 1/4 кватирки молока і з 1 скл. цукру /мучки/ і ложкою масла. Варити до легкого згуснення. Чим довше вариться, тим скоріше застигне. Горячим скливом полляти торт і винести в сухе місце, щоб скливо обсохло.

### 206. Цукорки.

1/2 л. молока, 1/4 кг. цукру, 5 дкг. масла, варити аж згусне. Вилляти на змочену водою або помазану маслом тарілку. Порізати на кусники. Можна додати до готової маси какао, тоді будуть чеколядові.



207. Кульки чеколядові з вівсяних платків.

2 скл.платків вівсяних справити в 2 ложками масла. Зробити сироп з 1 скл.цукру і 4 ложок води. Як закипить додати малу чеколяду або 2 ложки какао,вимішати з платками і виробити маленькі кульки. Можна мачати їх в какао.

208. Овочі в цукрі.

Зварити сироп з 2 скл.цукру і 1/2 скл.води. До горячого вложити відварені грушки і варити аж сироп буде тягнутися. Витягнути грушки,притиснути дощинкою і за годину зняти. Пересипати цукром і зложити до слоїків.

209. Компоти на зиму.

Свіжі ягоди перебрати,сполоскати,відляти воду,вложити до пляшки. Вложити пляшку до води так високо як овочі. Під і поміж пляшки поеласті сіно. На 1 кг.ягід дати 30 дкг.цукру. Варити півтора години від закиплення,потім зняти з плити разом з водою,закоркувати новими,вивареними корками. Як вихолоне віняти з води,заликувати,переховувати в холоднім,сухім місці.

210. Креми.

До кремів уживається також желатини як і до драглів, на літру води вистарчить 2 дкг.желатини. Розпускається желатину даючи її до кількох ложок теплої води. Треба більше желатини,якщо крем

робимо без жовтків.

**Крем із вершків:** Літру вершків збити збивачкою на леді, всипавши по трохи пів фунта цукру і 10 листків розмоченої желатини. Можна дати ще втертої ванілії або смаженої шкірки помаранчевої, дрібно покритої або можна дати оманку лікеру.

**Крем чеколадовий:** Пів літри молока заварити з ванілією, з 25 дкг. чеколади. 6 жовтків убити з 10 дкг. цукру і влити до розвареної чеколади, як згусне вистудити і убити збивачкою на леді. Осібно убити на піну пів літри вершків з 10 дкг. цукру, вимішати разом з жовтками і чеколадом, додати 2 дкг. желатини і вихолодити.

## 211. Кисіль з овочів.

Літру свіжих ягід /черниці, берберис, журавини, полуниці ітд./ почавити і заварити в літрі води і перецідити. Горнятко такого вивару відставити а до решти додати 30 дкг. цукру і заварити. Можна дати коріння як динамону або гвоздиків.

У горнятку вистудженого вивару розколоти 2-3 ложки картопляної муки і влити до кипячого вивару. По 2 хвилини постійно мішавши, вилляти до форми, змоченої водою і притрушеної цукром, і поставити в зимне місце, щоб кисіль застиг.



212. Кисіль:

А. З вершків: До літри вершків дати пів фунта цукру і втерти ванілію. В пів скл. молока розколоти 3 ложки картопляної муки, влити до гарячих вершків, заварити, постійно мішавчи, щоб не припалилися. Вилляти до форми, притрушеної цукром, та застудити.

Б. Чеколядовий: Робиться як з вершків, тільки треба додати 10. дкг. чеколяди.

xx

xx

xx





